Sternen
HOTEL · RAUM · KULINARIK

Oster-Menü

der Auftakt...

Trio der Kräiliger Lachsforelle
arrangiert mit Avocado-Mosaik, Tapioka und Rettich

Rassiges Kalbstartar
im Spiel mit Wasabimousse, Rucolaöl und Grünem Apfel

das Zwischenspiel...

Kresseschaumsüppchen
mit Akazienhonig und Granatapfel-Gremolata

die Hauptsache...

Flat Iron-Steak vom SwissPrim Rind
serviert mit Morchelrahmsauce, Frühlingszwiebel-Kartoffelgratin und jungem Gemüse

Lammrücken unter der Pecorinokruste
mit Schalottenjus, gratinierter Griess-Schnitte und Grillgemüse

Sautiertes Doradenfilet begleitet von Bärlauch-Velouté ,
schwarzen Linguini, Erbsen-Humus und geschmorten Karotten

Spinat-Knödel mit Taleggio getoppt mit Zitronenschaum
dazu gibt's Süsskartoffel-Dahl und Erbsen-Hummus

der Ausklang...

Joghurtschaum-Traum
mit Rhabarbersorbet, Himbeer-Rhabarber-Vinaigrette und Mandel-Pistazien-Streusel

Schokoladenmousse-Cake
abgerundet mit Basilikum-Lassi, Mango und Kokosnuss

4 Gänge Menü:		3 Gänge Menü ohne Suppe:	
mit Rind oder Lamm	CHF 78.00	mit Rind oder Lamm	CHF 71.00
mit Dorade	CHF 73.00	mit Dorade	CHF 66.00
Vegetarisch	CHF 62.00	Vegetarisch	CHF 56.00

WIR VERWENDEN PRODUKTE AUS:
Rind, Lamm: Schweiz; Dorade: Fang Nordostatlantik | Alle Preise in CHF und inklusive 8.1 % MwSt.